

出展企業名	有限会社 三浦米太郎商店					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	三浦 大輔			
メッセージ	創業から100年、秋田の伝統食である「ハタハタ寿し」を製造販売しております。保存料や添加物は一切使用しておりません。一つ一つ丁寧な手作業で製造し、お客様に安心安全な食をお届けいたします。			TEL	0184-35-3609	FAX	0184-35-2369
				ホームページ	https://hatahata-akita.com		
担当者	役職	代表取締役	氏名	三浦 大輔			
会社所在地	〒018-0402 秋田県にかほ市平沢字上町49			E-mail	yonetaro@lime.ocn.ne.jp		
				工場等所在地	会社所在地と同じ		

商品情報

ハタハタ寿し



商品名	ハタハタ寿し
名称	ハタハタ 200g
原材料名	はたはた(国産)、米(秋田県産)、米麹、醸造酢、人参、みりん、砂糖、酒、食塩、ゆず、ふのり
栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー	162kcal
たんぱく質	9.3g
脂質	1.6g
炭水化物	27.6g
食塩相当量	0.99g (推定値)

希望小売 価格(税込)	オープン価格		
発注リード タイム	3～5営業日		
賞味期限	冷蔵14日/冷凍90日		
内容量	各グラム数あり		
JANコード	各グラム数JANコードあり		
業務用対応	可能	OEM対応	可能

商品の特徴・セールスポイント

ハタハタを米麹で漬けた秋田の伝統食です。当店は1段1段丁寧な手作業で漬け込み、冷蔵庫で1か月以上寝かせています。麹のまろやかさとゆずの香りが特徴です。

☐ 常温 ☒ 冷蔵 ☒ 冷凍

発酵腸食

新商品



商品名	発酵腸食
名称	ハタハタ寿し
原材料名	はたはた(国産)、米(秋田県産)、米麹、醸造酢、人参、みりん、砂糖、酢、食塩、ゆず、ふのり
栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー	185kcal
たんぱく質	9.1g
脂質	6.5g
炭水化物	22.6g
食塩相当量	2.26g (推定値)

希望小売 価格(税込)	オープン価格		
発注リード タイム	3～5営業日		
賞味期限	冷蔵7日		
内容量	25g×2P		
JANコード	4937845001236		
業務用対応	——	OEM対応	——

商品の特徴・セールスポイント

当店のハタハタ寿しを少量の小分けパックにし、お手軽さや利便性を兼ね備えた商品です。「腸食」というフレーズで健康に良い発酵食品であることをPRしています。

☐ 常温 ☒ 冷蔵 ☐ 冷凍

塩漬けハタハタの燻製



商品名	塩漬けハタハタの燻製
名称	ハタハタ燻製
原材料名	ハタハタ(国産)、食塩、清酒 ※骨を抜いています。そのまま召し上がってください。
栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー	287kcal
たんぱく質	47.9g
脂質	8.2g
炭水化物	1.9g
食塩相当量	6.1g (推定値)

希望小売 価格(税込)	オープン価格		
発注リード タイム	5〜7営業日		
賞味期限	常温180日		
内容量	20g		
JANコード	4937845005050		
業務用対応	可能	OEM対応	可能

商品の特徴・セールスポイント

ハタハタを塩漬けにしじっくり乾燥させ燻製に仕上げました。ふんわり香る燻製の香りが素材の味を引き立たせます。中骨も取っていますのでお子様にも安心して召し上がりがいただけます。

☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍